

entdecken · probieren · genießen



Wir empfehlen

LILLET <small>Maison fondée en 1822</small>			
der fruchtig frische, vollmundige Aperitif			
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Früchte ¹⁺¹¹)			6,80
Lillet Vive (Lillet blanc, Schweppes Tonic und eine Gurke ¹¹)			6,80
Hacker Pschorr Oktoberfest Märzen vom Fass	0,3 l	3,40	0,5 l 4,10

Zweierlei Aufstriche und Steinofen-Baguette | 3,90
Two different butter and Steinofen-Baguette

Knoblauchbaguette | 4,80
Roasted baguette with garlic

Ziegenkäsesalat ^{1, J} 14,50
mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse an Blattsalaten mit Brombeer-Dressing
Goat cheese cooked "au gratin" in thyme honey on soft lettuces with blackberries-dressing

Buntes Gemüse aus dem Wok ^{D, E, F, I, M} 14,90
in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart und Duftreis
Different vegetables cooked in a green lemon grass curry with coconut milk, basmati rice

Asiatische Nudeln ^{A, D, E, I, M} 15,90
mit zwei pikanten Hähnchenstreifen in einer Kürbiskernhülle
Asian fried noodles with slices of spicy chicken in a pumpkin-seed-shell

Gegrilltes Lachssteak ^{A, B, D, E, J, L} 19,80
auf Kürbiskernrahmsauce, dazu reichen wir Grillgemüse und Babykartoffeln
Grilled salmon with pumpkin-cream-sauce and grilled vegetables and young potatoes

MARONIS Fischcurry ^{B, D, E, F, I, M} 19,80
Gegrillte Fischfilets auf Gemüse in Curry und Kokosmilch gegart, Duftreis
Grilled fish-fillet with vegetables cooked in curry and coconut milk, basmati rice

Das besondere Weinangebot:

2016er Ried Schelbner PINOT NOIR ¹³

Leuchtendes Rot, intensiver Duft nach Lakritze, Hagebutten und Gewürzen, sehr konzentriert und intensiv im Geschmack, seidige Struktur, sehr eleganter Abgang und feinste Tanninstruktur.

Weingut Markowitsch, Carnuntum, Göttlesbrunn, Österreich * 0,75 l € 39,50

Mohrenplatz 10 · 82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon 08821/9669566 · www.maronis-gap.de